

iCombi Pro / iCombi Classic



## **Podłączany na zewnątrz czujnik temperatury potrawy.**

Indywidualne nadzorowanie i  
pełna elastyczność.



**Podłączany na zewnątrz czujnik temperatury potrawy.**

Precyzyjne rezultaty, elastyczność i wyjątkowa jakość.

Zewnętrzne czujniki temperatury potrawy poszerzają możliwości zastosowania i umożliwiają jeszcze lepsze kontrolowanie jakości produktów.

Dzięki dwóm dodatkowym, podłączanym na zewnątrz czujnikom temperatury potrawy można nadzorować nawet trzy różne dodatkowe produkty.

**1 Gotowanie próżniowe sous vide**

Specjalny, bardzo cienki czujnik temperatury potrawy sous vide wspiera inteligencję iCombi Pro w precyzyjnym utrzymywaniu temperatury potrawy bez uszkodzeń woreczka próżniowego.

**Zakres dostawy obejmuje:**

- > skrzynkę USB z 2-punktowym czujnikiem temperatury potrawy sous vide
- > uchwyt na czujnik temperatury potrawy
- > uchwyt magnetyczny na skrzynkę USB

**2 Podłączany na zewnątrz czujnik temperatury potrawy**

Czujnik temperatury potrawy posiada 6 punktów pomiarowych i jest przeznaczony do stosowania we wszystkich procesach przyrządzania. Można go bezproblemowo stosować jako zamiennik wewnętrznego czujnika temperatury potrawy.

**Zakres dostawy obejmuje:**

- > skrzynkę USB z pojedynczym 6-punktowym czujnikiem temperatury potrawy
- > uchwyt na czujnik temperatury potrawy
- > uchwyt magnetyczny na skrzynkę USB

**3 Port USB poza komorą**

Umieszczony na zewnątrz port USB umożliwia łatwą instalację dodatkowych czujników temperatury potrawy i ich wygodne przenoszenie do innych urządzeń. Jeżeli w porcie USB nie jest umieszczony czujnik temperatury potrawy, jest on zamknięty osłonką odporną na zachłapania.

**4 Uchwyt magnetyczny / uchwyt na czujnik temperatury potrawy**

Skrzynkę USB należy przymocować nad ekranem za pomocą uchwyty magnetycznego. W przerwach w stosowaniu czujników temperatury potrawy można przechowywać je osłonięte w uchwycie umieszczonym z boku iCombi Pro oraz iCombi Classic. Do czyszczenia uchwyt ten można zdjąć.



## Dostępność dla urządzeń RATIONAL

iCombi Pro / iCombi Classic / CombiMaster Plus XS	Rodzaj energii	Podłączany na zewnątrz czujnik temperatury potrawy	Czujnik temperatury potrawy sous vide
Typ XS 6-2/3	Wersja elektryczna	–	–
Combi-Duo XS 6-2/3	Wersja elektryczna	–	–
Typ 6-1/1, 10-1/1	Wersja elektryczna / gazowa	•	•
Typy 6-2/1, 10-2/1	Wersja elektryczna / gazowa	•	•
Combi-Duo 6-1/1 na 6-1/1 lub 6-1/1 na 10-1/1	Wersja elektryczna / gazowa	•	•
Combi-Duo 6-2/1 na 6-2/1 lub 6-2/1 na 10-2/1	Wersja elektryczna / gazowa	•	•
Typ 20-1/1	Wersja elektryczna / gazowa	•	•
Typ 20-2/1	Wersja elektryczna / gazowa	•	•

• Dostępne / – niedostępne

## Międzynarodowe certyfikaty



### RATIONAL Sp. z o.o.

ul. Bokserska 66  
02-690 Warszawa  
Polska

Tel. +48 22 864 93 26  
Fax +48 22 864 93 28

info@rational-online.pl  
rational-online.com

